

# Sweet Corn Chowder

Toplam 28 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 18 dk

4 kişilik

Kolay

~196 kcal

Açılış 5/10

Sweet corn chowder, mısır patates ve süt ile buluşturarak yumuşak, kremamsı ve Amerikan usulü bir çorba kurar.

## Malzemeler

- 2 su bardağı mısır taneleri
- 1 adet Patates
- 1.5 su bardağı Süt
- 2 su bardağı Su
- 1 yemek kaşığı Tereyağı
- 1 adet Kuru soğan
- 1 yemek kaşığı Un
- 0.5 çay kaşığı Karabiber

## Yapılış

1. Mısır patatesi ve soğanı hazırlayın.
2. Soğanı tava ateşte 4 dakika çevirin, taban çiy kalmayın.
3. Patates, mısır ve suyu ekleyip 12 dakika pişirin.
4. Sütün bir kısmını açılım pencereye ekleyin.
5. Çorbayı 5 dakika koyulaşana kadar pişirin, süt dibi tutmayın.
6. Servis edin.
7. Üstüne karabiber çekerek tatlımsı tadı dengeleyin.

### PÜF NOKTASI

Mısır tanelerinden geçirmek çorbada dengeli bir gövde oluşturur.

### SERVIS ÖNERİSİ

Porselen derin kaseye boşaltıp kenarına haşlanmış bir dilim yumurta ve taze soğan koyun.

## Alerjenler

Süt

Gluten